35e Année. — Tome LXVIII. N° 1756 Paris, 23 Février 1928

REVUE DE VITICULTURE

ESSAIS DE LUTTE METHODIQUE CONTRE LES VERS DE LA GRAPPE EN 1927

L'année 1927 a été marquée par l'organisation meilleure et la généralisation des traitements contre les vers de la grappe. Les notes suivantes en feront foi : les unes nous ont été envoyées par ceux qui ont bien voulu nous demander nos conseils, les autres sont empruntées à des rapports récents.

Nous avons déjà rendu compte des résultats obtenus en Champagne en 1927 par la lutte collective contre la Cochylis (1). Dans bien d'autres régions vignobles, des tentatives ont été faites, soit par des propriétaires isolés, soit par des viticulteurs groupés à cet effet, pour réaliser les principes exposés dans la brochure « Traitements contre les vers de la Grappe », publiée par P. Viala et P. Marsais au début de l'année 1927 (2).

Nous retiendrons surtout les faits constatés en Bourgogne (Côte-d'Or), dans le vignoble méridional, et en Algérie; nous rappellerons brièvement les conclusions des traitements de Champagne et d'Allemagne.

I. — La lutte contre la Cochylis et l'Eudémis dans le vignoble de la Côte-d'Or

A. — Région d'Aloxe-Corton

M. Louis Latour, propriétaire du Château Grancey, à Aloxe-Corton, a entrepris, depuis plusieurs années, la lutte méthodique et intensive contre la Cochylis et l'Eudémis, dont les dégâts se signalaient, chaque année, comme plus graves et passant progressivement au premier rang des préoccupations du vigneron.

Il a bien voulu nous transmettre un rapport très documenté sur la méthode qu'il a reconnue, à l'usage, être la meilleure pour son cas particulier. Il s'agit ici de traitements très exactement contrôlés, comportant non seulement la surveillance des vols des papillons pour déterminer l'époque le plus favorable des traitements en première et en seconde génération, mais aussi le comptage des larves dans les rangées témoins et dans les rangs traités, la pesée de la vendange et le calcul des prix de revient de la récolte dans les vignes des différentes parcelles. Si l'on ajoute qu'il s'agit de vignes situées dans les très grands crus de la Côte-d'Or et d'un vignoble continu de grande superficie, on comprend l'intérêt qui s'attache aux constatations que MM. Louis Latour et Louis Noël Latour ont bien voulu nous autoriser à publier.

(1) Voir *Revue de Viticulture*, n° 1750, page 26.
(2) Voir *Revue de Viticulture*, n° 1711, 14 avril 1927. Voir aussi Les traitements contre Eudémis et Cochylis, première et deuxième édition (1927), troisième édition (1928).

Généralités sur les traitements contre les vers. — « Les traitements ont été effectués au moyen d'appareils à pression initiale, posés sur le sol, facilement déplaçables dans le rang et munis de lances à interrupteurs. Ils sont exécutés *grappe par grappe*, c'est-à-dire en dégageant les grappes et en les visant une à une.

« Des équipes de femmes et de jeunes filles exécutent ce travail, les hommes sont occupés à la préparation de la bouillie et au ravitaillement des équipes en appareils pleins. Une femme a traité en moyenne, lors des traitements de première génération, 3 ouvrées et demie à 4 ouvrées par jour, et lors des traitements de la deuxième génération, environ 2 ouvrées par jour (1).

« La composition des bouillies sera indiquée plus loin dans chacun des cas particuliers. En règle générale, pour les traitements faits à Aloxe-Corton en 1927, on a employé pour la première génération une bouillie bordelaise légère arsenicale-nicotinée, pour la deuxième génération une bouillie bordelaise légère nicotinée.

Coût du traitement de première génération en 1927 (bouillie et main-d'œuvre), 16 fr. 14 par ouvrée (soit environ 378 fr. par hectare).

Coût du traitement de deuxième génération en 1927 (bouillie et main-d'œuvre), 25 fr. 25 par ouvrée (soit environ 593 fr. par hectare).

Voici le détail de ces chiffres.

Prix du traitement à l'ouvrée :

Première génération

(Prix d'un hectolitre de bouillie)

1 kg. de sulfate de cuivre	Fr.	3 50
0 kg. 800 de chaux		0 25
1 kg. d'arséniate de plomb		7 30
1/3 de litre de sulfate de nicotine de l'Etat à 65 fr. le litre		21 75
75 cm³ d'adhésol		1 30
Total	Fr.	34 10

On utilise en moyenne 30 l. à l'ouvrée.

Prix de la bouillie utilisée pour l'ouvrée		10 23
Main-d'œuvre à l'ouvrée :		
1/4 de journée de femme à 17 fr.		4 25
1/12 journée d'homme à 20 fr.		1 66
Total	Fr.	5 91
Prix total de l'ouvrée : 10 fr. 23+5 fr. 91		16 14

(1) Une ouvrée vaut 4 ares 28 centiares

Deuxième génération

(Prix d'un hectolitre de bouillie)

1 kg. de sulfate de cuivre	Fr.	3 50
0 kg. 800 de chaux		0 25
1/3 de litre de sulfate de nicotine de l'Etat à 65 fr		21 75
75 cm³ d'adhésol		1 30
Total	Fr.	26 80

On utilise en moyenne 50 l. à l'ouvrée.

Prix de la bouillie utilisée pour une ouvrée		13 40
Main-d'œuvre à l'ouvrée :		
1/2 journée de femme à 17 fr		8 50
1/6 de journée d'homme à 20 fr		3 33
Total	Fr.	11 83
Prix total à l'ouvrée	Fr.	25 23

(non tenu compte de l'amortissement du matériel)

Expériences de la vigne au Saint. — « La vigne au Saint a subi un faible vol de papillons de première génération ; nous n'avons par suite pas considéré son traitement comme un travail de première nécessité, disent MM. Latour, et nous l'avons traitée en dernier lieu le 3 juin, si tard même que nous avons supprimé la nicotine dans la composition de la bouillie, estimant que les œufs étaient éclos et qu'il n'y avait plus lieu d'agir que contre les jeunes chenilles au moyen des seuls arsenicaux. Les prises de papillons avaient été, pour la Cochylis, 2 le 10 mai, 6 le 13 mai, 2 le 14, 6 le 15, 5 le 17, pour tomber à 0 le 20 (total des papillons capturés dans 3 pots disposés dans la partie basse du clos de la vigne au Saint).

« Pour l'Eudémis, les prises ont été de 19 papillons le 13 mai, 16 le 15, 14 le 16, 7 le 17, 5 le 18, 2 le 19 et 0 le 20, une tornade de pluie s'étant abattue sur Aloxe-Corton le 19 mai, aucune prise n'a été faite le 20. Entre le 21 et le 30 mai, les prises, très faibles, sont de 1 ou 2 papillons, sauf le 25 mai où 3 papillons d'Eudémis ont été capturés.

« En deuxième génération, le vol fut bien plus important, aussi la vigne fut-elle traitée le 3 août, quelques jours après le moment du vol maximum qui eut lieu du 27 au 30 juillet.

« Les prises de papillons dans les mêmes 3 pots s'échelonnent ainsi :

« Cochylis : prises ne dépassant pas 7 papillons (7 le 19 juillet, 2 le 21, 4 le 25 et le 27, 3 le 31 et 0 à partir du 1er août).

« Eudémis : 6 papillons le 20 juillet, 10 le 26, 25 le 27, 13 le 28, 11 le 29, 17 le 30, 11 le 31, 10 le 1er août et 8 le 2 août, 13 le 4 août, diminution jusqu'au 9 août (2 papillons), recrudescence le 10 (17 papillons le 10, 8 le 13, pour tomber à 0 le 17 août).

« Quatre lignes de vigne n'ont pas été traitées ni en première génération ni en deuxième. On a vendangé à part le 4 octobre ces 4 lignes témoins et les 4 lignes situées immédiatement au-dessus ; la récolte pesée a donné :

4 lignes non traitées	25 kg. de raisin
4 lignes traitées	40 kg. de raisin

« Les 25 kg. provenant de la partie non traitée se présentaient comme de la très vilaine vendange (pourri et sec) alors que le reste de la récolte était sain.

Expériences des Chaillots. — « Les Chaillots sont une vigne particulièrement attaquée chaque année par l'Eudémis et la Cochylis. Notre traitement de première génération a été effectué le 21 mai après le vol maximum.

« Les prises de papillons (toujours dans 3 pots) ont été les suivantes :

« Cochylis : 5 papillons le 9 mai, 7 le 10, 5 le 13, 4 le 16, 7 le 18, pour tomber à 0 à partir du 22 mai.

« Eudémis : 3 papillons le 9 mai, 0 le 12, 24 le 13, 0 le 14, 6 le 15, 27 le 16, 2 le 17, 9 le 18, 10 le 19, 10 le 21, pour descendre et atteindre 0 à partir du 4 juin.

« Ici encore on a constaté que les vents violents et froids, de même que les fortes pluies, faisaient diminuer considérablement le vol et par conséquent les prises de papillons.

« C'est ainsi que la trombe d'eau du 19 a fait tomber les prises à 0 comme à la vigne au Saint.

« En deuxième génération, toute la vigne a été traitée une première fois très tôt, le 21 juillet, après le maximum de Cochylis, mais au début seulement du vol d'Eudémis.

« Un deuxième traitement a été effectué le 3 août après le vol maximum d'Eudémis. Une partie de la vigne n'a pas subi ce deuxième traitement et des comptages ont été faits à la vendange qui a eu lieu le 5 octobre. Les prises sont les suivantes :

« Cochylis : 2 papillons le 8 juillet, 4 le 11, 5 le 13 et le 14, 16 le 15, 20 le 16, 8 le 19, 21 le 20, 6 le 21, pour tomber à 0 à partir du 30 juillet.

« Eudémis : 2 papillons le 12, 15 le 16, 23 le 19, 31 le 20, 15 le 21, 12 le 22, 35 le 23, 30 le 24, 33 le 25, 36 le 26 et le 27, 24 le 28, 10 le 29, 9 le 30, 32 le 31, 22 le 1er août, 15 le 2 et le 3, 30 le 4 août, 13 le 5, 15 le 10 et le 11 et 5 du 12 au 17 août.

« Quatre rangs dans la partie traitée 2 fois en deuxième génération ont donné une récolte de 80 kg.

et 4 rangs dans la partie traitée 1 fois en deuxième génération ont donné une récolte de 68 kg.

« La vendange dans toute la vigne était belle, elle semblait cependant, à l'œil, plus belle dans les 4 premiers rangs traités deux fois que dans les quatre derniers.

Expériences des Boutières. — « Cette vigne est plantée en Gamays du Beaujolais à grains ronds alors que les deux précédentes sont en pinot noir fin.

« Elle se compose d'une partie de 17 ouvrées et de 4 autres parties représentant au total 38 ouvrées. Ces diverses parties sont toutes comparables, ayant le même âge, étant constituées de vignes greffées sur le même porte-greffe et soignées de la même façon.

Traitement de première génération. — « La partie de 17 ouvrées a été traitée le 3 juin, c'est-à-dire tard, grappe par grappe avec une bouillie bordelaise arsenicale. Les 4 autres parties n'ont pas été traitées.

Traitement de la deuxième génération. — « Les 17 ouvrées ont été traitées le 4 août et les 2 parcelles plus au nord le 5 août, toutes avec une bouillie nicotinée contenant seulement :

Eau	100 l.
Nicotine	0 kg. 150
Adhésol.	

« Les résultats des traitements ont donné pour les 17 ouvrées : 76 paniers ; dans les 4 autres parcelles (38 ouvrées), au total : 92 paniers. Les raisins provenant de la partie des 17 ouvrées étaient splendides. Pour avoir une idée de l'état comparé des 2 récoltes, il suffit de constater que la cuve contenant les 92 paniers provenant des 4 parcelles a tiré 9 pièces et 1 quart de vin, soit 10 paniers à la pièce, alors que la cuve contenant les 76 paniers de raisins magnifiques provenant de la parcelle de 17 ouvrées a tiré 10 pièces, soit seulement 7 paniers et demi pour faire une pièce de vin.

« Cette dernière expérience semble démontrer l'importance du traitement de première génération quand il est fait au bon moment. »

Les résultats obtenus en 1927 par MM. Latour dans leur beau vignoble d'Aloxe-Corton sont donc tout en faveur des traitements faits avec l'arséniate de plomb ajouté à la bouillie cuprique contre la première génération et aux traitements à la nicotine incorporée à la bouillie cuprique contre les vers de 2e génération. L'addition de nicotine aux bouillies employées contre la première génération est justifiée, dans leur esprit, par l'action de la nicotine sur les œufs, action que l'arséniate ne possède pas.

B. — Région de Meursault.

Il s'agit ici d'expérimentations entreprises à la suite de la publication de la méthode de P. Viala et P. Marsais au début de l'année 1927. Ils sont aussi la conséquence des résultats obtenus les années précédentes en Champagne et dans la région d'Aloxe-Corton par des viticulteurs d'avant-garde. Une conférence sur cette méthode fut faite à Meursault à la demande des représentants du Syndicat d'Initiative, de la municipalité et des syndicats viticoles de cette ville, le 6 juin. A ce moment, et à l'instigation de M. Jacques Prieur, secrétaire général du Syndicat d'Initiative, des essais de piégeage de papillons et de traitements contre les chenilles de première génération avaient été commencés.

Voici quel est le rapport que M. Prieur a bien voulu nous adresser sur la méthode employée et les résultats obtenus plus particulièrement dans le clos de Mazeray, appartenant au Domaine Duvergey-Taboureau, dont M. Jacques Prieur est l'actif et dévoué directeur :

« La nécessité de la lutte contre la Cochylis et l'Eudémis a été révélée aux

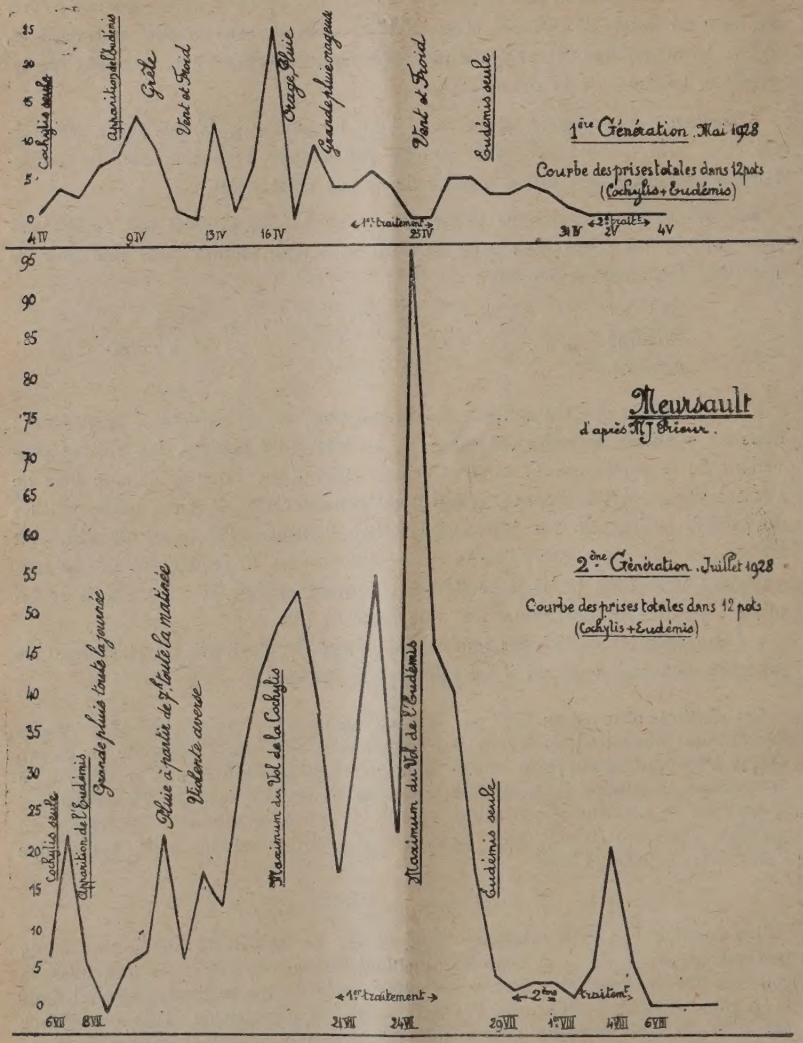

FIG. 5.520. — Courbe des prises journalières (Cochylis et Eudémis totalisées) pendant les vols de première et de seconde génération à *Meursault* (Côte-d'Or).

viticulteurs, frappés de l'étendue des dommages subis en ces dernières années. Les années 1922 et 1925, notamment, où les récoltes très éprouvées en ce qui concerne la quantité et la qualité, furent des avertissements sévères que l'accalmie de 1926 ne put faire oublier. Aussi l'hiver précédant 1927 fut-il une « veillée des armes » où furent mis au point les procédés de traitements à employer

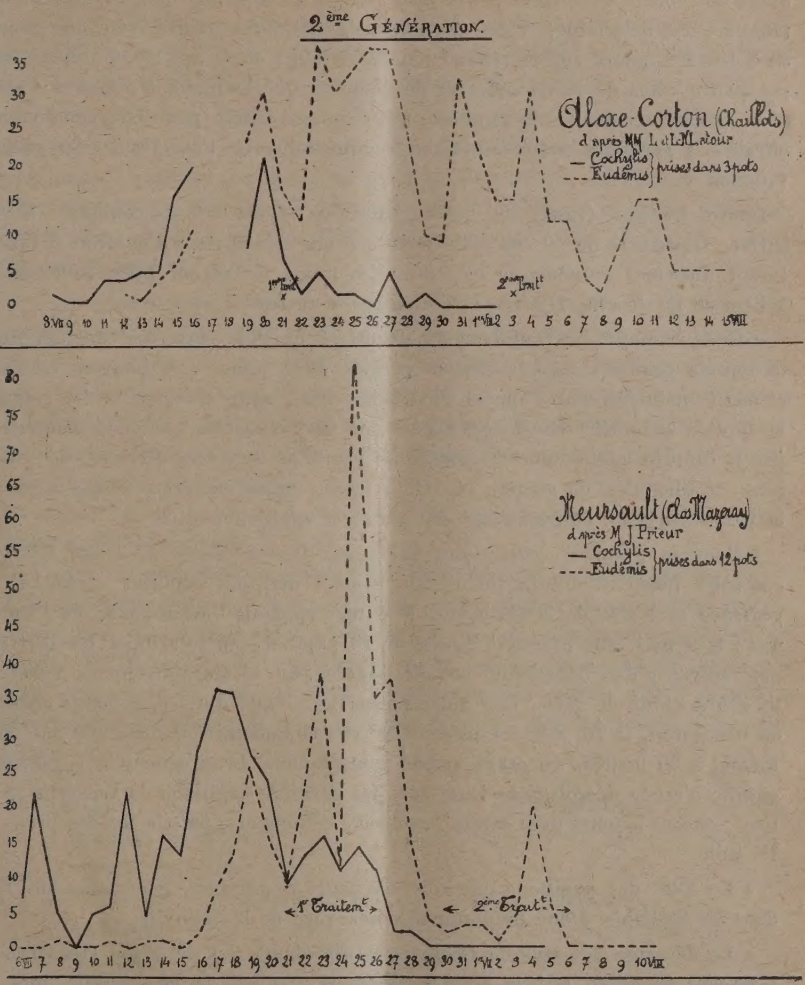

FIG. 5.521. — Courbes des prises de papillons enregistrées pour la Cochylis et pour l'Eudémis, séparément, pendant le vol de la deuxième génération : 1° à Aloxe-Corton ; 2° à Meursault.

et amenés à pied d'œuvre les insecticides dont l'efficacité pouvait être considérée comme la plus grande. Dès le printemps, les vignerons et leurs conseils étaient prêts pour l'offensive.

La première condition pour mener à bien cette attaque de grand style est la détermination du « Jour J ». Suivant les conseils de MM. Viala et Marsais, c'est dans le nombre des prises de papillons par piège-appât et d'après l'allure de la courbe de ces prises journalières que, renseignés sur l'époque du début des vols et des pontes, l'importance de la génération de vers qui va suivre, la

durée des vols et des pontes et les variations dans leur intensité, les expérimentateurs l'ont déterminé. A cet effet, le piégeage fut organisé dans une vigne de 3 hectares située sur le territoire de Meursault, en Côte-d'Or. Entourée sur ses quatre côtés de hauts murs et de chemins qui la mettent mieux à l'abri d'un apport accidentel de papillons provenant d'autres parcelles, cette vigne offrait des garanties indiscutables en ce qui concerne l'exactitude des observations.

Douze trappes (vases de terre cuite de forme tronc-conique) à la surface supérieure de 40 cm. d'ouverture, d'une contenance d'environ 8 litres, furent disposées à même le sol, entre les rangs de vigne. Elles contenaient 1 litre de lie de vin, 1/2 verre de vinaigre et 6 litres d'eau.

« Chaque matin, le comptage des papillons nuisibles pris fut effectué, puis le liquide remué et, après chaque période de 3 jours, son pouvoir odorant attractif maintenu par l'apport de liquide frais, eau, vinaigre et lie comme le liquide primitif ; ces pièges-appâts ont une efficacité certaine, démontrée par la capture quotidienne de nombreux papillons d'espèces diverses, de scarabées, de libellules, de guêpes, etc. On y trouva même un crapaud qui paya de la vie sa curiosité pourtant légitime pour cet engin nouveau.

« Pour la première génération, les pièges furent placés le 3 mai 1927 et contrôlés jusqu'au 3 juin inclus. Du 4 au 7 mai, les captures révélèrent la présence exclusive de la Cochylis ; le 8 mai apparaît l'avant-garde de l'Eudémis ; le 9 mai, une première pointe de 13 papillons au total pour les 12 trappes, suivie d'une dépression brutale causée par le refroidissement consécutif à une chute de grêle. Une autre pointe le 13 mai qui, en 2 bonds conduit au maximum, le 16, avec 24 prises (Cochylis et Eudémis en mélange) ; le jour même, à 20 heures, un orage violent nous ramène brusquement à 1 papillon, ensuite c'est la décroissance lente avec les derniers papillons de Cochylis le 26 mai ; encore 5 jours avec capture exclusive d'Eudémis, puis la fin des prises le 1er juin.

« Le total des papillons capturés est pour la première génération de 140, dont 35 Eudémis. Donc prédominance marquée de la Cochylis.

« Le décalage des vols de Cochylis et d'Eudémis est de 5 jours environ et s'observe au début et à la fin des piégeages ; le vol de la Cochylis dure 23 jours, celui de l'Eudémis 24, soit un laps de temps sensiblement le même.

« A la deuxième génération, le piégeage donne des résultats à partir du 6 juillet et n'en donne plus à partir du 6 août. Il est organisé dans la même vigne avec le même nombre de pièges, placés aux mêmes endroits, donc avec unité de mesure identique.

Du 6 au 15 juillet inclus, on note d'assez fortes captures de Cochylis, et une proportion pour ainsi dire négligeable d'Eudémis : en 10 jours, 100 Cochylis pour 4 Eudémis. La courbe des Cochylis fait son plateau les 17 et 18 juillet, l'Eudémis pointe le 25. Les prises de Cochylis durent 23 jours, celles de l'Eudémis 22 jours. Le total est de 682 papillons dont 361 Eudémis et 321 Cochylis. Les faits saillants sont :

le décalage plus accentué entre les époques de début et de fin des vols de Cochylis et d'Eudémis (10 jours au lieu de 5), puis le nombre total des captures (682 contre 140 malgré 2 traitements à l'arséniate), enfin l'augmentation de la proportion d'Eudémis — 55 environ au lieu de 25 %.

L'observation quotidienne des captures et sa traduction en graphiques est indispensable à l'application raisonnée de n'importe quel traitement, toutefois il est utile d'indiquer en quelques mots la température de chaque jour qui exerce une grosse influence sur l'intensité du vol. Chaleur et calme favorisent la sortie des papillons de leurs abris, au crépuscule ; pluie et vent la contrarient ou la rendent nulle.

« Cette mention du temps qu'il a fait chaque jour évite ainsi l'erreur qui consiste à prendre une chute de la courbe consécutive au froid pour la décroissance normale des vols après le plateau. Une donnée d'ordre pratique au même sujet du vol des papillons, et par conséquent de la détermination de l'époque du traitement, est qu'il y a toujours un décalage de plusieurs jours entre les deux courbes obtenues dans deux vignes situées l'une plus au nord que l'autre à une vingtaine de kilomètres.

« L'observation des 2 générations de 1927 nous amena à déterminer ainsi l'époque des traitements.

« Contre la première génération, les pulvérisations furent localisées du 20 au 24 mai avec répétition du 2 au 8 juin sur les mêmes vignes traitées dans le même ordre. Le plateau étant atteint le 16 mai, le traitement initial est fait à partir du 20 mai, avec la certitude que le maximum est atteint et que le risque d'une poussée nouvelle de la courbe se trouve écartée. Ces 2 premières pulvérisations du 20 mai et du 2 juin sont faites à l'aide de bouillie ainsi composée :

Eau	100 litres
Sulfate de cuivre	2 kg.
Chaux en poudre	2 kg.
Calarsine	600 gr.
Adhésol	8 centilitres

(La calarsine est un arséniate de chaux préparé par les Usines du Rhône.)

Faciles à appliquer puisque confondues avec les traitements cupriques, ces pulvérisations ne constituent aucun travail supplémentaire, condition très importante à cause de la rareté et de la cherté de la main-d'œuvre. A cette époque de l'année, les vignes croissent sans arrêt, il est impossible de songer au traitement particulier de chaque grappe, on est forcé dans ces conditions de se contenter d'un arrosage « à la volée » en visant, autant que faire se peut, chaque raisin en particulier.

« Les deux pulvérisations contre la deuxième génération ont, au contraire, lieu à une époque où la main-d'œuvre, libérée des travaux pressants, a la possibilité d'appliquer les traitements « raisin par raisin ». La composition du liquide est alors la suivante :

Eau	100 litres
Sulfate de cuivre	1 kg.
Chaux en poudre	600 gr.
Nicotine pure	150 gr.
Adhésol	8 centilitres

« En 1927, elles furent effectuées du 21 au 26 juillet avec répétition du 30 juillet au 5 août. L'application occupa 5 hommes et 10 femmes ; à cet effet, on munit le pulvérisateur ordinaire d'un bec à 2 branches, dirigées l'une à droite, l'autre à gauche ; chaque branche est prolongée par un tuyau de caoutchouc de 1 m. 50 avec lance interruptrice terminée par un jet très fin. L'homme porte l'appareil, donne la pression et règle la vitesse de la marche. Une femme tient la lance de gauche, une autre celle de droite, leur main libre écartant les feuilles, l'autre dirigeant le jet. Chaque raisin est ainsi atteint à coup sûr. La surface traitée par les 5 pulvérisateurs en action, soit par les 10 lances, est en moyenne de 1 hect. 1/2 par jour dans de grandes parcelles de vigne, mais avec une quantité de grappes à traiter, en 1927, inférieure de 25 % à la moyenne.

On n'a pas constaté ici d'inconvénient grave de la nicotine. Au début, les femmes ont toussé, puis ont semblé s'accoutumer. Les hommes, travaillant dressés, dominant le rang, bénéficient des coups de vent rasant le sommet des pampres. Les femmes, au contraire, le nez sur les raisins, à l'abri du vent, sont plus exposées aux émanations de la vigne traitée et de la pulvérisation.

A la première génération, les raisins subirent des dégâts peu importants, environ 10 % de la récolte pendante. A la seconde, malgré un vol de papillons beaucoup plus intense, le déchet fut presque négligeable. Faut-il en déduire que la nicotine contre la deuxième génération fut plus efficace que la calarsine contre la première ? et doit-on en conclure que le traitement « grappe par grappe » de la deuxième génération l'emporta sur celui « à la volée » de la première ?

En tout cas, malgré les pluies et le manque de soleil en août et en septembre, les raisins traités se développèrent normalement, les grains préservés grossirent dans de bonnes conditions. La Pourriture, si redoutable avec un été pluvieux et froid comme celui de 1927, trouva un terrain rebelle à son développement.

« La remarque la plus frappante, qui milite en faveur des traitements insecticides, est la constatation qu'avec un volume égal de vendange les raisins traités donnent un poids supérieur à celui fourni par des raisins non traités. C'est donc l'assurance d'un rendement plus élevé en liquide.

« Deux exemples à l'appui de cette affirmation. Une vigne non traitée en 1926 donne 69 grands paniers qui pèsent au total 1.756 kilogs ; la même, deux fois arseniquée et deux fois nicotinée en 1927, année de faible sortie de raisins, produit 61 paniers avec un poids de 2.086 kilogs. Une autre vigne produisant 26 paniers avec 638 kilogs en 1926 et deux fois nicotinée seulement en 1927 donne 20 paniers, mais avec 622 kilogs. Dans ces deux cas, le volume des

raisins est en régression sérieuse (8 paniers et 5 paniers), tandis que le poids de la vendange est nettement supérieur (2.086 kilogs contre 1.756) ou presque équivalent (622 kilogs contre 638). Quant à la qualité des raisins traités, elle est assurée par la possibilité de vendanges tardives en raison de l'absence presque absolue de la Pourriture. En 1927, un éclaircissement judicieux des feuilles pratiqué dès fin août, sans risque de grillage cette année à cause du manque de soleil, aida les fruits dans leur maturation.

« Les pinots rouges accusèrent au mustimètre de 11°2 à 12°7 et les chardonnays 12°8.

« Le seul inconvénient à signaler est la présence de sels de cuivre dans les vins blancs avant leur fermentation. Ceux-là proviennent des traitements contre la deuxième génération, qui ont laissé des traces importantes de sulfate de cuivre sur les raisins et ce, malgré les pluies répétées des deux mois précédant les vendanges.

« Il faut ajouter par contre que les raisins furent, grâce à la bouillie cupronicotinée bien adhérente, complètement immunisée contre le Rot Brun, résultat très appréciable cette année. Il me semble que cette menace n'existant plus en année à été sec, il serait opportun de supprimer le sulfate de cuivre dans les pulvérisations de la deuxième génération. Cependant, je dois signaler que ce goût de cuivre, frappant aux premières dégustations, a rapidement disparu dans les vins faits.

« Les traitements effectués au cours de la campagne 1927 ont apporté la conclusion indéniable de leur utilité, protection des raisins contre les piqûres des vers et contre les dégâts de la pourriture, développement normal des grains, maturation plus parfaite grâce aux vendanges tardives rendues possibles, diminution présente et future des larves de Cochylis et d'Eudémis et, par conséquent, des chrysalides perpétuant le fléau. Tous ces avantages méritent d'être signalés pour que la méthode à laquelle ils sont dus soit utilisée par les vignerons soucieux de l'abondance de leur récolte, jaloux de la qualité de leurs vins et dévoués à l'avenir de la viticulture française. »

La méthode employée par M. Jacques Prieur et les vignerons de Meursault se rapproche davantage de la méthode que nous préconisons, la nicotine n'étant employée qu'en deuxième génération. Nous avons conseillé de faire, en première génération, trois traitements cupro-arsenicaux sans surveiller le vol des papillons, et en tenant plutôt compte de l'état de la végétation et, surtout, de l'époque de la floraison. Le souci qui nous a guidés est d'ordre éminemment économique, pratique, et tient compte de ce que, à ce moment, les directeurs de vignobles comme les ouvriers sont débordés d'ouvrage. L'action des bouillies nicotinées contre les œufs de première génération, si elle est réelle, nous paraît, économiquement, de minime intérêt, les bouillies à l'arseniate agissant à bien meilleur marché sur les larves immédiatement après leur sortie de ces œufs.

M. Prieur a résolu de faire, en 1928, les trois traitements mixtes contre la première génération.

On a certainement remarqué que, si l'Eudémis domine très nettement en nombre, la Cochylis à Aloxe-Corton, aussi bien en première qu'en seconde génération (75 % et 84 %), à la vigne au Saint, elle est relativement moins abondante à Meursault (25 %et 55 %). Il y a d'autres rapprochements intéres-

sants à faire entre les dates d'apparition et de maximum des vols, suivant les localités, qui confirment l'intéressante remarque de M. Prieur. La première génération apparaît au moins 16 jours plus tard à Aloxe qu'à Meursault; le maximum des vols se produit exactement à la même époque (16 mai).

La seconde génération apparaît aussi plus tôt à Meursault ; les maxima se produisent à peu près avec le même décalage de 6 à 8 jours. C'est bien la preuve que les observations locales sont indispensables, puisque, pour une même région vignoble, les écarts sont assez grands pour faire faire des traitements inopportuns, si l'on se base sur les observations d'un vignoble situé pourtant à une faible distance (une quinzaine de kilomètres).

C. — Région d'Auxey-Duresses.

M. Veau et M. Roy ont bien voulu nous transmettre quelques observations faites par les vignerons d'Auxey-Duresses, près Meursault, en ce qui concerne les traitements contre les vers de la grappe.

Le piégeage a été organisé dans différentes pièces de vigne (5 vignobles d'observations) et a permis les constatations suivantes : Les premiers papillons ont été pris aux *Duresses* le 10 juin et présentent une proportion à peu près égale de Cochylis et d'Eudémis; 3 petits godets de 8 cm. de diamètre, disposés en triangle, à 2 mètres de distance les uns des autres, ont donné au total 24 papillons de Cochylis et 22 d'Eudémis; le maximum des prises, le 16 juin, est de 9, celui des Eudémis est de 6, le 18 juin.

A la Chapelle, le total des prises est de 15 Cochylis pour 13 Eudémis, les maxima se produisent les mêmes jours.

Au Val, le total des prises est de 27 Cochylis pour 19 Eudémis, les maximas se produisent le 15 pour l'Eudémis et le 17 pour la Cochylis.

A Saussois, les prises sont faibles, 11 Cochylis pour 3 Eudémis, le maximum paraît plus précoce, vers la date du 11 juin.

Enfin, *à Sous-Châtelet*, les prises sont de 20 Cochylis pour 12 Eudémis avec les maximas situés aux environs du 16 juin également.

En seconde génération, on assiste à la disparition presque totale des papillons sauf à Saussois et à Sous-Châtelet, où les prises sont maxima vers le 15 juillet (27 papillons pris à Saussois et 114 à Sous-Châtelet). Cette différence concernant Saussois et Sous-Châtelet s'explique par le fait qu'il s'agit de petites parcelles étroites entourées de multiples voisins qui n'ont rien fait. L'Eudémis semble avoir disparu.

Voici quelles sont les observations que M. Armand Veau a bien voulu nous transmettre :

« Aux Duresses, le climat presque tout entier a été défendu par les propriétaires, la disparition presque totale des papillons de seconde génération fait qu'on a constaté un dommage presque nul aux vendanges.

Au Val, on avait placé avec intention les pièges dans la partie basse de la vigne qui est séparée par un chemin de desserte d'une bordure de gros cerisiers située dans une autre vigne non traitée. — C'est à cela que nous attribuons le vol important de Cochylis en seconde génération, alors que l'Eudémis ne réapparaît pas, conformément à l'hypothèse qui dit que les Eudémis sont moins attirés par les arbres que la Cochylis.

A Sous-Châtelet, une languette de vignes étroites, située dans un coteau à vins ordinaires, aucun des voisins ne s'est défendu, aussi, malgré de sérieux

traitements faits au printemps dans cette parcelle, les prises ont atteint un maximum de 57 qui a bien effrayé le propriétaire. Mais, grâce à une défense énergique, il a conservé les 9/10 de sa récolte intacte et les voisins sont perdus. Le cas de Sous-Châtelet est particulièrement convainquant.

« Voici nos conclusions d'après l'expérience de cette année.

Traitements. — *En première génération*, on avait fait :

1° un traitement cuprique nicotiné quelques jours après le gros vol de papillons ;

2° un nouveau traitement cuprique, mais arseniqué, 4 jours après ;

3° un traitement grappe par grappe à la nicotine sur une partie du vignoble faite 8 jours après le deuxième. Pour ces traitements de première génération, la pulvérisation a été faite sur l'ensemble du cep pour les 2 premiers, puisqu'à ce moment les jeunes raisins n'étaient pas encore cachés par les petites feuilles et qu'ils n'exigeaient pas une grosse quantité de liquide ; pour le troisième traitement fait avec interrupteur, on a traité raisin par raisin et en passant de chaque côté du rang. A la suite de ces traitements de première génération, il est apparu que les vignes traitées uniquement aux premier et deuxième sulfatages étaient plus belles que celles restées sans traitement, cependant il y avait encore une grande proportion de raisins attaqués et dans ces derniers, on trouvait encore facilement 4 et 5 larves. Par contre, dans la partie traitée tardivement à la nicotine, on trouvait jusqu'à 50 % de larves mortes et rarement plus de 2 ou 3 vers encore vivants par raisin.

« Les traitements arsenicaux (arséniate de plomb de Ballard ou calarsine) (arséniate de chaux) ont donné des résultats apparents moins nets, la sortie des raisins étant très faible cette année et les quelques grappes cachées sous les feuilles étant difficilement atteintes par la pulvérisation à la volée. Bien que fait 8 jours trop tard, le traitement à la nicotine grappe par grappe a donné les bons résultats signalés ci-dessus.

On a constaté à la suite de ces traitements de première génération que la chrysalidation des larves qui ont dû ingérer de l'arsenic a été compromise ; les papillons de seconde génération que l'on a trouvés aux Duresses, au Val et à la Chapelle, seraient venus des vignes voisines.

« *En deuxième génération*, le traitement a été fait à la bouillie cuprique faible additionnée de nicotine et les traitements ont été faits grappe par grappe en passant encore de chaque côté du rang. Un second traitement a été fait quelques jours après le premier, de la même façon, en recommençant pour les premières vignes traitées dès que les dernières ont reçu la pulvérisation ; nous avons trouvé plus efficace ce deuxième traitement aussi rapproché que possible qu'un deuxième traitement fait 15 jours après le premier. Il est essentiel de traiter le raisin de chaque côté, sur les deux faces, avant et arrière, pourrait-on dire. On a remarqué très nettement que si en général toutes les vignes traitées portaient à la vendange une récolte suffisamment saine et marchande, il n'y avait de complètement indemnes que les grappes ayant reçu deux nicotinages

en seconde génération, traitées grappe par grappe et des deux côtés, avec des raisins bien enrobés (1).

Dans les parties traitées soigneusement de cette façon, il était très difficile de retrouver des larves, ce que nous attribuons à l'action de la nicotine sur l'œuf lui-même. Les vignerons sont maintenant tous convaincus, d'abord ceux qui ont expérimenté eux-mêmes et aussi ceux qui se sont bornés à observer. Seuls les frais de traitements, le manque de main-d'œuvre et la pluie trop fréquente peuvent être un sérieux empêchement à l'extension de cette méthode qui a rendu des services très appréciés cette année. Nous-mêmes, nous avons été empêchés, faute de temps, de faire le double traitement de juillet-août sur toute la surface de nos vignes.

Comme appareils, nous avons employé des pulvérisateurs à dos d'homme à pression préalable donnée par une pompe indépendante. Chacun des appareils était muni d'une triple tubulure qui permettait à chaque homme porteur de l'appareil d'avoir une femme ou une jeune fille de chaque côté de lui arrosant également les grappes avec leurs jets à interrupteur.

Ici encore, avec des traitements très soignés, grappe par grappe, faits à la bouillie nicotinée à la 2e génération, on a obtenu des résultats indéniables et des plus encourageants. Il n'est pas douteux qu'en 1928 cette méthode sera appliquée sur une plus grande échelle en tenant compte des conclusions que nous venons de rappeler.

D'autres propriétaires de Meursault, M. le comte Lafon notamment, d'Auxey-Duresses, de Monthélie, ont tenté des traitements dont ils nous ont dit avoir été satisfaits.

Le caractère collectif de la lutte entreprise dans cette région est marqué par l'action de la municipalité de Meursault, qui a fait afficher le graphique des prises, tenu à jour, et qui a fait annoncer, par le crieur public, les dates de traitements. La conférence du 6 juin avait justement cité en exemple l'organisation champenoise et invité les vignerons à se grouper pour traiter la totalité du vignoble envisagé. Au cours de l'automne 1927, l'union des syndicats viticoles de Meursault a pu être réalisée ; il est donc à penser que 1928 verra la lutte contre les vers plus générale et plus méthodique, telle que nous l'avons préconisée.

En somme, les vignerons des grands crus de Bourgogne, qui ont fait, en 1927, l'expérience des traitements que nous recommandons, s'ils n'ont pas employé avec une rigueur absolue les détails que nous avons indiqués, se rapprochent de plus en plus de notre technique. C'est vers la simplification des traitements qu'ils seront amenés à modifier leur manière de faire, surtout si la lutte contre la première génération, faite avec l'intensité et la généralisation que nous conseillons, diminue très sensiblement le nombre des papillons de deuxième génération.

(A suivre.)

P. Viala et P. Marsais.

(1) A Meursault, des vignes en treille contre un mur ont été bien préservées du fait du rejaillissement de la bouillie, qui a atteint les grains sur les deux hémisphères (P.V. et P.M.).

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1928 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La situation viticole dans le Carcassonnais (O. Sarcos). — Les vins français en Italie (Mac Grellet). — Importation en France de vins italiens (C. V.). — Le froid et l'analyse des vins (L. Mathieu). — Négociations franco-belges en ce qui concerne les vins (M. D.). — Démarche auprès du Ministre de l'Agriculture au sujet de la protection des appellations d'origine (M. D.).

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1928. — La *Revue* a publié dans le numéro précédent le tableau habituel qui fait ressortir un accroissement très net des sorties et une augmentation sensible de la consommation taxée, en janvier 1928.

Voici quelques commentaires qui s'imposent, à l'examen de cette statistique.

Les sorties des quatre premiers mois de la campagne s'élèvent à 19.512.354 hectolitres, contre 20.236.127 pour le même temps de la campagne précédente ; le chiffre de janvier, 4.463.625, est sensiblement supérieur à celui de janvier 1927 (3.952.151 hectolitres) ; il y a donc renversement de la situation à ce point de vue.

La consommation taxée s'élève à 14.740.540 hectolitres pour les 4 mois, soit 3.700.000 hectolitres environ de moyenne mensuelle, ce qui conduisait à une consommation annuelle de 44 millions et demi d'hectolitres que les ressources ne pourraient pas couvrir si cette moyenne mensuelle se maintenait. Le chiffre de janvier 1928 est supérieur à celui de janvier 1927 (3.390.461), qui était un chiffre anormal, sinon inexact !

Les stocks commerciaux se sont légèrement relevés (11.183.682 hectolitres, contre 11.011.953 en décembre 1927). Ils sont inférieurs de plus de 1.200.000 hectolitres au chiffre de janvier 1927.

On dit que certain commerce se lance à la spéculation à la hausse. Quoi qu'il en soit, on enregistre sur les principaux marchés le cours de 20 francs le degré, qui est même dépassé pour les beaux vins. La situation du marché est favorable, pour l'instant, mais il est à croire qu'un *coup de frein* sera donné dès que le commerce se sera pourvu pour quelques semaines. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Pendant qu'il fait de grandes pluies dans le Nord et le Sud-Ouest de la France, notre région languedocienne est gratifiée d'un temps magnifique qui permet de poursuivre avec activité les travaux du vignoble. On termine la taille de la vigne, on laboure et on fume. Les plantations s'effectuent ; mais certains propriétaires viticulteurs ont décidé de retarder d'un an le renouvellement de leurs vignes, à cause de la cherté des plants racinés. Nous avions indiqué, fin janvier, comme prix extraordinaires des racinés, 700 francs le mille. Nous sommes maintenant à 800 et même 900 francs.

Cette hausse anormale s'explique par la sécheresse de l'été dernier dans le Midi qui a occasionné beaucoup de déchet dans les boutures américaines mises en terre par les pépiniéristes. Et par de nombreuses demandes.

Nous constatons aussi cette année qu'on plante beaucoup d'arbres fruitiers dans notre région. Les fruits deviennent si chers que chaque propriétaire cherche à avoir sa provision.

Les amandiers sont complètement en fleurs sur le littoral de la Méditerranée.

La sève coule en ce moment en abondance aux ceps de vigne qu'on taille ou retaille, ce qui dénote que la taille doit être activée. Elle devrait être terminée dans le bas Languedoc.

Nos marchés des vins sont toujours animés. Et quoique les ventes se soient ralenties, les cours sont en augmentation. Le prix de 20 francs le degré est dépassé pour certains beaux vins.

Nous connaissons une petite cave à Frontignan dont le vin titrait en moyenne 11° qui s'est vendue la semaine dernière 220 francs l'hecto nu pris en cave.

Les prix pour les alcools de vins se maintiennent ; mais les affaires sont lentes. — E. F.

La situation viticole dans le Carcassonnais. — Comme on devait s'y attendre les sorties des vins ont été, durant le mois de janvier 1928, bien plus importantes que pendant le mois précédent.

Il est sorti en janvier 434.252 hectolitres de vin des caves des viticulteurs de l'Aude. En décembre, les sorties n'avaient atteint que 371.579 hectolitres.

Elles avaient cependant été de 504.958 hectolitres en janvier 1927, et à la fin de ce même mois, les sorties totales, depuis le début de la campagne, étaient de 2.380.011, tandis qu'elles n'étaient, en fin janvier, que de 1 million 924.990 hectolitres.

Le stock commercial a un peu augmenté, il était au 31 janvier 1928 de 118.091 hectolitres, alors qu'il ne s'élevait à la fin du mois de décembre qu'à 111.127 hectolitres.

Les quantités soumises au droit de circulation se sont aussi un peu élevées : elles sont passées de 43.118 hectolitres en fin décembre à 55.333 hectolitres en fin janvier.

Le marché de samedi était assez animé et il s'y est fait pas mal d'affaires. Le prix des vins varie entre 19 et 20 francs le degré. Beaucoup de propriétaires semblent disposés à vouloir vendre leur vin à ce prix, qu'ils attendaient depuis le début de la campagne.

Les Chambres de Commerce du département ont nommé les membres de la cote des vins.

A Narbonne, on y a inscrit huit négociants en vins et sept courtiers. Celle de Lézignan est composée de presque autant de propriétaires que de négociants en vins. A Carcassonne, il y a neuf négociants, trois courtiers, un propriétaire et un délégué de la C. G. V.

Les Chambres de Commerce constituent, en effet, ces commissions comme bon leur semble. Celles-ci ne deviennent officielles que lorsqu'il existe dans la ville où on les nomme des courtiers inscrits. L'article 5 du décret du 22 décembre 1886, portant règlement d'administration publique pour l'exécution de la loi du 18 juillet précédent, dispose que dans les villes où il n'existe pas de courtiers inscrits, le cours des marchandises est constaté par des courtiers et négociants désignés chaque année par la Chambre de Commerce.

L'Administration préfectorale n'a donc rien à voir dans ces désignations ; les Chambres, nommant une Cote libre, font abstraction du règlement que nous venons de citer et désignent qui elles veulent.

Nous aurions désiré, maintenant que les Chambres d'Agriculture existent, que les Chambres de Commerce désignent deux ou trois des membres de ces associations pour faire partie de ces commissions. Comme beaucoup le demandent, les agriculteurs auraient été représentés, ainsi ils auraient pu donner leur avis lors de la rédaction de la cote et on aurait satisfait bien des gens.

Car, il ne faut pas se le dissimuler, les Cotes ne doivent faire que constater le prix de vente du vin ; elles ne doivent pas se préoccuper de ce qu'il devrait être vendu. Or, ce sont les négociants en vins et les courtiers qui savent bien cela, les propriétaires ne connaissent en général qu'un petit nombre de ventes.

Cette affaire, qui a passionné ces temps derniers les journaux vinicoles, aurait ainsi pu se régler facilement.

La Cote des vins a été, samedi, la même que celle de la semaine précédente, elle est restée de 19 à 20 francs le degré-hectolitre. — O. Sarcos.

Les vins français en Italie. — La décision prise par la Fédération fasciste du commerce en Italie d'exclure, dans les hôtels, restaurants, bars, etc., tous les vins qui ne sont pas d'origine italienne, est bien faite pour remplir de stupeur les viticulteurs français.

En tout cas, il ne serait jamais venu à l'idée d'un groupement de l'alimentation en France de boycotter les produits italiens sous prétexte de protéger nos champagnes, notre charcuterie et nos pâtes.

Le geste de cette Fédération italienne manque un peu d'élégance et il se pourrait très bien qu'il nuise beaucoup plus aux produits italiens en France qu'aux produits français en Italie.

Nous pouvons constater, depuis la guerre, combien les maisons d'alimentation italiennes sont devenues nombreuses chez nous et combien, sans arrière-pensée, nous dégustons leurs produits, alors que nous avons des vins infiniment supérieurs aux Chiantis et une charcuterie de beaucoup plus fine que celle de Bologne. Il ne faudrait donc pas que cette Fédération fasciste persiste dans ses intentions, parce qu'elle aboutirait fatalement à des représailles qui répugnent au caractère français.

Ce n'est guère courtois de la part de l'Italie, au moment même où l'on parle d'accords commerciaux internationaux et d'amélioration des rapports entre les deux peuples.

Voilà, en tout cas, les vins français menacés d'interdit en Italie, puisque la fameuse Fédération commerciale fasciste se charge, et on sait ce que cela veut dire, de contrôler dans les établissements publics si ses ordres sont ou non observés.

Mais nous sommes, nous Français, de braves gens, toujours prêts à trouver que les autres font mieux que ce que nous faisons nous-mêmes et totalement incapables de manquer de libéralisme et de générosité.

Pourtant, devant une telle attitude de l'Italie, il serait bien légitime de faire la réponse du berger à la bergère, d'autant plus que ce n'est pas nous qui avons commencé, notre patriotisme n'allant pas, quoique substantiellement motivé, jusqu'à interdire en France les produits étrangers même italiens, dont nous pourrions parfaitement nous passer. — Mac Grellet.

Importation en France de vins italiens. — On lit sous ce titre, dans le *Corriere vinicolo* du 28 janvier 1928 : « Peut-être ignore-t-on que nos vins s'exportent en France, bien que ce pays produise beaucoup plus de vins que le nôtre, capables d'être exportés.

La statistique française nous apprend que, pendant les onze premiers mois des trois dernières années 1925, 1926 et 1927, nous avons envoyé en France, respectivement, 26.012 hectolitres, 14.848 et 73.809 hectolitres ; ce dernier chiffre est un symptôme du réveil de notre production, de l'activité mieux organisée de notre action sur le marché étranger.

L'Espagne, seule concurrente importante, nous dépasse avec 515.031, 570.012 et 2.526.149 hectolitres. Il faut mettre à part l'Algérie qui a fourni 6 millions 425.973, 8.100.200 et seulement 6.271.677 hectolitres en 1927 ; la Grèce qui a importé 158.025, 333.416 et 317.813 hectolitres ; la Tunisie avec 452.210, 533.595 et 251.532 ; ces vins importés sont tous des vins fins, répondant mieux à la qualité des vins français et plus que d'autres liés par d'anciens rapports commerciaux et historiques à la France.

Les importations en Italie sont pratiquées seulement pour les Champagnes : 3.452 hectolitres en 1925 ; 5.227 en 1926 et seulement 1.864 hectolitres en 1927.

Les chiffres du douzième mois de 1927 ne modifieront pas l'allure générale que nous indiquons ci-dessus. — C. V.

Le froid et l'analyse des vins. — Les froids récents ont causé quelques surprises à la réception de vins ayant soit séjourné dehors, soit surtout voyagé, pendant les froids ; quelques litiges même ont été provoqués par une apparente non-conformité de livraisons aux échantillons d'agréage expédiés antérieurement par la poste.

Si les degrés ont été identiques, les chiffres de l'extrait sec avaient présenté des écarts atteignant jusqu'à près de 2 gr. par litre. L'expertise a démontré

que cette différence était due exclusivement au dépôt du tartre provoqué par le froid, tartre qui a d'ailleurs pu, dans la suite, être recueilli soit sur les parois, soit au fond des récipients, et dont la présence avait échappé à l'attention des destinataires qui s'étaient bornés à prélever du vin à la partie supérieure des wagons.

Mais il peut aussi arriver que le titre alcoolique présente des anomalies quand le vin a gelé partiellement, ce qui se produit à partir de —4°. Si le vin est soutiré du récipient où il a gelé, sans que les glaçons, soit flottants, soit adhérents aux parois, soient fondus, il y a un manquant correspondant au volume du liquide gelé, et comme celui-ci est de l'eau pure, le vin privé de cette eau est plus concentré en alcool.

Par contre, si ces cristaux de glace ont fondu, leur eau de fusion plus dense que le vin, a tendance à se rassembler dans les couches inférieures qui sont alors constituées par du vin mouillé. Le cas s'est déjà présenté de poursuites et litiges provoqués par cette cause et ignorée du destinataire, et que l'étude comparative des divers demi-muids retirés du même réservoir a nettement établie.

Ajoutons qu'il faut se garder de jeter le liquide provenant de la fusion de la glace surtout quand le gel a eu lieu sur une masse de vin en repos ; le vin retenu par adhérence aux glaçons étant surtout du vin très concentré, le premier liquide qui s'écoule lors de la fusion est surtout constitué par le vin très concentré adhérent, de sorte qu'il est plus concentré même que le vin demeuré liquide, mais sa richesse diminue ensuite rapidement à mesure qu'il est mélangé à l'eau de fusion.

En dehors des précipitations et du gel, les voyages par le froid favorisent l'oxygénation et par suite les oxydations ; si c'est là un avantage pour l'affinement des vins à oxydabilité normale, utilisé depuis longtemps en Bourgogne, c'est un grave inconvénient pour les vins présentant des tendances à casser, c'est-à-dire des vins à oxydabilité exagérée ; ils deviennent troubles, à couleur tuilée, perdent leur bouquet et peuvent même, pour certains vins à casse diastasique, présenter des goûts de cuit très nets.

On se rend ainsi compte que lors de la réception de vins ayant été exposés au froid qui a pu en provoquer le gel, il faut tenir compte des phénomènes ayant modifié le vin, avant de porter une appréciation sur la conformité de la livraison au vin d'achat et que de plus l'homogénéisation d'un tel vin demande quelques précautions. — L. Mathieu.

Négociations franco-belges en ce qui concerne les vins. — Les négociations, à Bruxelles, viennent de reprendre dans une atmosphère de cordialité. Toutefois, nous avons refusé le droit proposé sur les vins ordinaires. D'autre part, la délégation belge a demandé à s'en référer à son gouvernement en ce qui concerne les demandes françaises et on ne peut encore rien préjuger sur les résultats de ces pourparlers ; des réductions importantes ont été demandées par nous, notamment sur les vins mousseux, sur les vins en bouteilles et sur la taxe d'alcool applicable aux Cognacs et aux Armagnacs. — M. D.

Démarche auprès du Ministre de l'Agriculture au sujet de la protection des appellations d'origine. — On nous informe que MM. Barthe et Sarraut sont intervenus récemment auprès du ministre de l'Agriculture pour obtenir une protection plus efficace des appellations d'origine et une répression plus sévère des fraudes. Ils ont demandé, à cet effet, au Ministre, qu'un certain nombre d'inspecteurs de la répression des fraudes soient détachés et spécialisés dans le contrôle des appellations d'origine, de manière à former un service distinct, doté d'attributions très précises.

On ne saurait trop, croyons-nous, par un contrôle sévère, assurer le respect des appellations d'origine réservées à nos grands crus et garantir, par là, leur bon renom en France et à l'étranger. — M. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 35 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 450 fr. à 500 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 700 à 750 fr. ; 2e choix, de 650 à 700 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 14 fr. 25 à 16 fr. 50. Vins blancs, de 14 fr. 75 à 16 fr. 70 le degré Trois-six de marc, de 650 à 665 fr. Trois-six de marc, 750 francs ; les 100°, » francs.

Midi. — *Nîmes (20 février 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges ordinaires : Récolte 1927, de 130 à 150 francs ; Vins rouges supérieurs, de 165 à 175 francs ; Montagne, de 175 à 185 francs ; Rosé, de 155 à 165 francs ; Costières, de 195 à 215 fr. l'hectolitre ; Clairettes, de 195 à 210 fr. l'hectolitre. Blanc, 155 à 165 fr. Trois-six de vin de marc 86°, de 1.000 à 1.010 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Pas d'affaires.

Montpellier (14 février 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires, de 7° 1/2 à 9°, de 138 fr. à 150 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 8 à 10° 1/2, de 160 à 200 francs. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, le degré, de » fr. à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de 565 à 575 fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs.

Béziers (17 février). — Récolte 1927 : Vins rouges de 7°5 à 10°, de 155 à 200 fr. Vins rosés, de 9° à 10°5, de 18 fr. à 19 fr. le degré ; Bourrets et Picpouls, de 10 à 11°, de 18 fr. » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à » fr. Sans affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 19 février 1928.

Vins rouges de 9 à 12°, de 180 à 225 fr. avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (18 février). — Récolte 1927 : vins rouges de 19 fr. 50 à 20 fr. » le degré. Alcools, trois-six vin, de 100°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (18 février). — Vins rouges de 8 à 12°, de 160 fr. à 216 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 330 à 360 fr. Haut-Rhin, 290 à 330 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 410 à 430 fr., Haut-Rhin, 370 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, 500 à 600 Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 143 fr. » à 143 fr. » ; orges, 109 fr. à 145 fr., escourgeons 124 fr. à 126 fr. ; maïs, 126 fr. 00 à 134 fr. 00 ; seigle, 109 à 124 fr. ; sarrasin, 97 fr. à 103 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 103 fr. à 115 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 151 fr. 22. — Buenos-Ayres, 116 fr. 32. — Chicago, 123 fr 19. — Sons, 63 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr. — Blanche, de 40 à 45 fr. ; jaune commune, de 40 à 43 francs ; Saucisse rouge, de 50 à 58 francs ; d'Algérie, de 210 fr. à 250 fr. — Rosa, 85 à 95 fr. — Midi. » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris . Paille de blé, 130 à 160 francs ; paille d'avoine, de 130 à 160 fr. paille de seigle, 130 à 160 fr. ; luzerne, 340 à 380 fr. ; foin. 320 à 350 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 150 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 145 fr. (Marseille) ; palmistes 105 fr. 00 ; de coprah, 133 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.050 fr. à 1.060 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 239 fr. 00 à 239 fr. 50.

Bétail La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 14 fr. 20. — Veaux, 6 fr. 00 à 16 fr. 50. — Moutons, 3 fr. 00 à 24 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 14 fr. 00.

Crème de tartre, fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo — Lies de vin liquides, de 30 à 35 fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique. 17 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux. 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 7(chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de 129 à 130 fr. 00 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 205 à 220 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 129 fr 50 à 132 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 25 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 45 fr. 50 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 94 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 335 à 340 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré,** 98-99 %, 109 fr. — **Chaux,** 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 700 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Bananes Canada, 140 à 250 fr. — Noix sèches de 500 à 750 les 100 kg. ; Tomates Algérie, de 400 à 700 fr. Endives françaises, de 250 à 450 francs. — Citrons Espagne, 55 à 60 francs le 100. — Ail, 80 à 190 francs les 100 kilogs. — Champignons. 700 à 1.300 francs. — Épinards, » à » fr. les 100 kg. — Escaroles, 200 à 300 fr. le 100. — Choux-fleurs, 250 à 1.000 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 170 à 270 fr. — Artichauts Espagne, 100 à 120 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 1.100 à 1 600 fr. — Poireaux, 250 à 400 fr. les 100 bottes — Oignons, » à » fr. les 100 kilos. — Poires. choix, 600 à 1.800 fr. les 100 kg. — Poires communes, 90 à 250 fr. les 100 kg. — Pommes choix, 200 à 450 francs. — Pommes communes. à » fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 12 au samedi 18 février 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	9 »	5 »	7 »	1	...12...	11 »	8 »	9. 5	7
Lundi.....	9 »	3 »	6 »	6.2	...13...	10 »	9 »	9 5	20
Mardi.....	13 »	10 »	11. 5	6	...14...	13 »	10 »	11. 5	7
Mercredi..	13 »	12 »	12. 5	5	...15...	13	11 »	12	1
Jeudi. ..	14 »	10 »	12 »	»	...16...	13	6 »	9. 5	»
Vendredi..	11 »	7 »	9 »	0.2	...17...	15 »	8 »	11. 5	»
Samedi....	10 »	1 »	5. 5	»	...18...	13 »	» »	» »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	8 »	3 »	5. 5	5	...12...	14 »	8 »	11 »	»
Lundi.....	7 »	2 »	4. 5	0.3	...13...	» »	4 »	» »	0.4
Mardi.....	10 »	10 »	10 »	2	...14...	17 »	7 »	12 »	»
Mercredi..	13 »	13 »	13 »	1.2	...15...	20 »	14 »	17 »	»
Jeudi.....	14 »	9 »	11. 5	»	...16...	22 »	10 »	16 »	»
Vendredi..	13 »	8 »	10. 5	3	...17...	18 »	4 »	11 »	»
Samedi....	9 »	1 »	5 »	2	...18...	17 »	7 »	12 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche	12 »	2 »	7 »	9	...12...	11 »	9 »	10 »	9
Lundi.....	8 »	1 »	4. 5	13	...13...	14 »	10 »	10. 5	11
Mardi.....	10 »	8 »	9 »	19	...14...	» »	11 »	» »	23
Mercredi..	13 »	10 »	11. 5	4	...15...	13 »	11 »	12	15
Jeudi. ..	13 »	8 »	10. 5	0.3	...16...	14 »	» »	» »	»
Vendredi..	12 »	0 »	6 »	0.2	...17...	15 »	8 »	11. 5	»
Samedi....	13 »	1 »	7 »	0.8	...18...	15 »	1 »	8 »	0.6
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	12 »	8 »	10 »	»	...12...	10 »	5 »	7. 5	6
Lundi.....	12 »	4 »	8 »	»	...13...	11 »	» »	» »	»
Mardi.....	16 »	8 »	12 »	»	...14...	12 »	11 »	11. 5	7
Mercredi..	17 »	11 »	14 »	»	...15...	12 »	11 »	11. 5	»
Jeudi.....	20 »	0 »	10 »	»	...16...	14 »	10 »	12 »	»
Vendredi..	20 »	5 »	12. 5	»	...17...	11 »	7 »	9 »	»
Samedi....	16 »	8 »	12 »	»	...18...	11 »	5 »	8 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.